2021 - 0062021年5月26日

【ホテル日航大阪】

ご宴席利用のお客様向け テイクアウト弁当販売開始

サンドイッチから黒毛和牛を贅沢に使った弁当まで、ご予算に応じてバラエティー豊富にご用意



テイクアウト弁当 イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪 (大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:呉服 弘晶) は、ご宴席 をご利用のお客様向けテイクアウト弁当を販売しております。予算に合わせてお選びいただけるお弁当 3 種類 (3,780 円・ 5,400 円・8,640 円/消費税込)のほか、ビーフカレー、ミックスサンドイッチ、お土産としても最適なスイーツも揃え、宴会場での会 議や式典後にお持ち帰りいただけるようご用意します。

新型コロナウイルスの拡大、緊急事態宣言の発出により、ご予約いただいていたご宴席が相次ぐキャンセルとなり、特にお食事を 伴う宴席の開催が難く、お客様からもテイクアウト弁当のご要望をいただいておりました。そのため、レストランとともにテイクアウト メニューを新たに開発し、5月25日(火)より販売を開始いたしました。

会議やセミナー、講演会などの後にお弁当をお持ち帰りいただき、ご自宅やお勤め先などそれぞれの場所でホテルの味を味わって いただけるよう、容器・包装も持ち運びに便利なかたちにしております。また、レストランではオードブルにピラフなどが付いたバラエ ティーセットなどのテイクアウト販売を行っております。

【ご宴席向けテイクアウトメニュー例・概要】

◆洋食弁当 8,640円



一の重

車エビのカクテル、穴子のジュレ、だし巻き卵、チキンガランティーヌ、 スモークサーモン、さつま芋のレモン煮、菊蕪フレンチキャビア添え、 若桃の甘露煮・南天、鯛のソテー ハーブ風味 レンズ豆の煮込み添え、 和牛のしぐれ煮、自家製ピクルス

黒毛和牛ロースのグリル ショウガ風味のソース、付け合わせ野菜、 香りご飯、お漬物



5,400円



一の重

穴子のジュレ、だし巻き卵、チキンガランティーヌ、 スモークサーモン、さつま芋のレモン煮、菊蕪フレンチキャビア添え、 レッドキャベツのマリネ、若桃の甘露煮、桜エビのゼリー寄せ、 魚のソテー 香草焼き ラタトゥイユ添え、チキンのクリームシチュー 一の重

牛フィレ肉のグリルマディラソース、付け合わせ野菜、香りご飯、お漬物

3,780円



一の重

穴子のジュレ、だし巻き卵、チキンガランティーヌ、スモークサーモン、 さつま芋のレモン煮、魚介類のクリームシチュー、菊蕪、 レッドキャベツのマリネ、若桃の甘露煮、南瓜サラダと季節の野菜 二の重

神戸ポークのカツレツ、付け合わせ野菜、俵ご飯、お漬物

◆軽食

<u>ビーフカレー 2,160円</u> ミックスサンドイッチ 2,160円

◆スイーツ

<u>ケイク・オ・マロン 2,000 円</u> メロンパン 3 種セット 1,000 円 クッキー詰め合わせ 3,300 円 国産和栗をたっぷり使用したアーモンドケイク 中にたっぷりクリームが入ったホテルベーカリー自信のメロンパン サブレショコラ、アールグレイ、さつまいものごまパイ 3 種のセット

※価格には消費税が含まれております。 ※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

※宴会場をご利用のお客様に限りご注文いただけます。 ※洋食弁当・軽食は 10 個からご注文を承ります。

ご予約・お問い合わせ:ホテル日航大阪 宴会販促グループ(月~土曜日 9:00~18:00) TEL. 06-6244-1020 ご宴席向けテイクアウト弁当の詳細は<u>こちら</u> レストランのテイクアウト商品詳細はこちら

ホテル日航大阪では衛生ガイドラインに基づき、安心してご利用いただけますよう様々な対策を行っております。マスク着用、検温、アルコール消毒液による手指消毒、ソーシャルディスタンス確保など、皆様のご理解とご協力を何卒お願い申し上げます。 当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。









本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 – 高場 順子、乗野 有花

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL.06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト https://www.hno.co.jp

